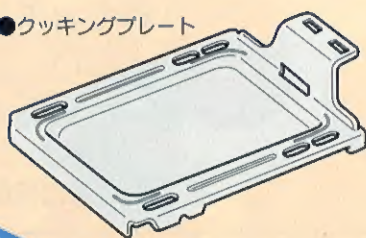
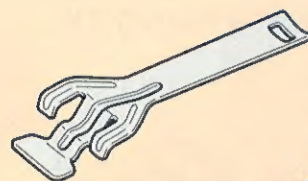
リンナイ

Rinnai

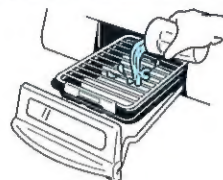
両面焼「デカグリル」用 クッキングプレート RCP-47V

COOKING BOOK

●グリル水入れ皿には必ず水を入れて使用してください。
●記載の火力・時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

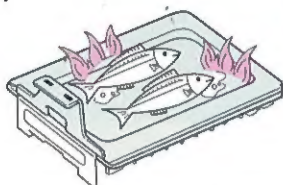
⚠警告

■グリル水入れ皿には必ず水（200～300㎖）を入れ、連続使用の場合などは、たまった脂は取り除き、そのつど水を入れる

水がない場合、魚やたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除き水を入れてください。なお水以外のものは、入れないでください。

脂を取り除き水を入れる

⚠注意

■クッキングプレートの上で魚焼きや油物料理をしない

脂がたまり発火する原因になります。

■クッキングプレートを取り出すときは付属のハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。
必ず付属のハンドルを使って取り出してください。

■調理時は焼きすぎない

火災の原因になります。

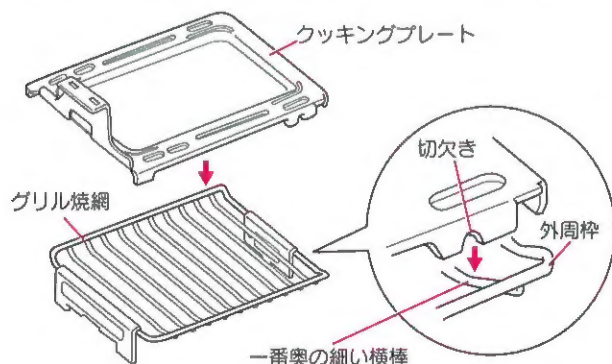
■クッキングプレートをコンロで使用しない

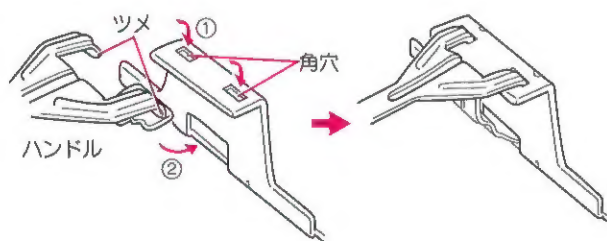
このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。
故障の原因になります。

使いかた

（グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。）

●クッキングプレートのセット

図のようにグリル焼網の一番奥の細い横棒にクッキングプレートの切欠きが合うようにセットします。そして前後左右にがたつきがないことを確認します。

●クッキングプレートの取り出しかた

図のようにハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込み（図中①）、水平にたおします。（図中②）そして確実にセットされたことを確認してから取り出します。

お手入れのしかた

●中性洗剤を含ませたスポンジ・やわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておき、お手入れした後水洗いし乾いた布でふきとります。

※クッキングプレートはアルミ製ですので中性洗剤以外のものを使用すると変色（黒ずみ等）の原因になります。

スイートポテト

材料	
さつまいも(約160g)	2本
Ⓐ 砂糖	30g
Ⓐ 無塩バター	10g
Ⓐ 卵黄	1/2個
Ⓐ 生クリーム	大さじ$1\frac{1}{2}$
Ⓐ 牛乳	50cc
Ⓐ バニラエッセンス	少々
ドリュウル	
卵黄	1/2個
みりん	小さじ1

1. さつまいもを縦半分に切り、アルミはくに包んでグリル焼網にのせ〈上火:強、下火:強で約12分〉〈上火:強、下火:強で約13分〉焼きます。
2. 焼き上がった1の中身をスプーンでくり抜き、熱いうちに裏ごしします。(皮は残しておく。)
3. 鍋にⒶと裏ごししたさつまいもを入れて弱火にかけ、よく練ります。
4. さつまいもの皮に3を詰め、形を整え表面にドリュウルをぬり、プレートにのせ〈上火:強、下火:弱で約5分〉〈上火:強、下火:弱で約5分〉焼きます。

グリル焼網の上で

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	強	約12分
なし	強	強	約13分

(材料ののせかた)

プレートの上で

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	弱	約5分
なし	強	弱	約5分

ピッツア

材料	
〈ピッツア約3枚分〉	
強力粉	50g
薄力粉	50g
ドライイースト	3g
塩	1g
オリーブオイル	20cc
水	50cc
オリーブオイル、ピザソース、ピザ用チーズ	
玉ねぎの薄切り、ピーマンの輪切り、じゃがいものスライス、サラミのスライスなどお好みの具を。	

1. 強力粉と薄力粉をボールに入れ、塩を加えて軽く混ぜます。
2. 1にドライイーストを入れます。さらに、オリーブオイルを少しずつたらしながら入れ、続いて水を一気に加えます。
3. 生地がまとまったら、平らな台に取り手のひらで押すようにこねます。
4. さらに、90度ずつ回しながら手前に折り込んでは練ります。これを何度も繰り返し、生地の表面がなめらかになるまで練ります。
5. ひとまとめに丸めたら、ボールに入れラップをかけ室温で25〜30度で約1時間ほどねかせ発酵させる。(発酵後の生地は2〜3倍ほどに膨らみ、指でガス抜きをします。)
6. 発酵した生地を3等分し(1個約50g)、プレートの大きさまで麺棒で伸ばします。
7. 伸ばした生地にオリーブオイルを塗ります。次にピザソースを広げお好みの具とチーズをのせます。
8. 〈上火:強、下火:強で約2分〉〈上火:強、下火:強で約2分〉予熱した後、プレートの上にのせた生地をのせ〈上火:強、下火:強で5分〉〈上火:強、下火:弱で4分〉焼きます。

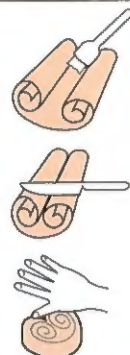
予熱	火力		時間
	上火	下火	
上火:強 下火:強 で約2分	強	強	約5分
上火:強 下火:強 で約2分	強	弱	約4分

(材料ののせかた)

※予熱・火力・時間は470Vシリーズ(グリルの火力調節が〈強ー弱〉になっている機種)が黒字、400Vシリーズ(グリルの火力調節が〈強ー弱ー切〉になっている機種)が青字にて表記しております。

パイ（パルミエ）

材料	
パイシート（市販のもの）	1枚
グラニュー糖	適宜
卵	1/2個
アルミはく	

1. パイシートをひろげ卵をぬり、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。
2. そのまま両端からゆるくすき間をつくるように巻き、卵をぬって両方を合わせます。
3. 冷蔵庫で5分間ねかせて1cm幅に切り、切り面を手で軽くおさえ表面に卵を薄くぬります。
4. プレートにバターを薄くぬり薄力粉を軽くふったプレートに3をのせます。
5. 4のプレートをグリル焼網の上にセットしアルミはくの覆いをかぶせて〈上火:強、下火:弱で約3分〉〈上火:弱、下火:弱で約3分〉焼いた後アルミはくをとり、〈上火:強、下火:弱で約2分〉〈上火:弱、下火:切で約3分〉焼きます。
6. 出来上がったパイに、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	弱	約3分
なし	弱	弱	約3分

↓

火力		時間
上火	下火	
強	弱	約2分
弱	切	約3分

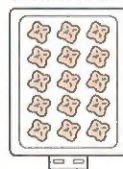
（材料ののせかた）

ロッククッキー

材料 〈約30個分〉	
無塩バター	50g
砂糖	50g
卵	1/2個
バニラエッセンス	少々
板チョコ	50g
クルミ	20g
薄力粉	100g
アルミはく	

1. 卵とバターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
2. チョコレートとクルミは荒く刻んでおきます。
3. バターをクリーム状に練り砂糖を2～3回に分けて加え、泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜます。
4. 卵を割りほぐし入れ、バニラエッセンスを加えさらに泡立て器で全体をよく混ぜます。1の粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ2を入れて軽く混ぜます。
5. バターを薄くぬり薄力粉を軽くふったプレートに4をスプーンで形を整えながらのせます。
6. 〈上火:強、下火:強で約2分予熱した後〉5のプレートをグリル焼網の上にセットしアルミはくの覆いをかぶせて〈上火:強、下火:弱で約4分〉〈上火:強、下火:弱で約2分〉、アルミはくをとり、〈上火:弱、下火:弱で約3分〉〈上火:弱、下火:切で約3分〉焼きます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	弱	約4分
上火:強、下火:強 プレートなしで 約2分	強	弱	約2分

↓

火力		時間
上火	下火	
弱	弱	約3分
弱	切	約3分

（材料ののせかた）

※予熱・火力・時間は470Vシリーズ（グリルの火力調節が〈強－弱〉になっている機種）が黒字、400Vシリーズ（グリルの火力調節が〈強－弱－切〉になっている機種）が青字にて表記しております。

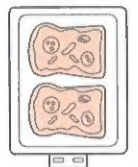
ピザトースト

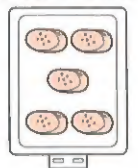
材料	
食パン(6枚切)	2枚
サラミ ピザ用ソース ピザ用チーズ ピーマン	などお好みの具を

①食パンにピザ用ソースをぬり、お好みの具をのせてピザ用チーズをかけます。

②①をプレートにのせ〈上火:強、下火:強で約4分〉〈上火:強、下火:弱で約4分〉焼きます。

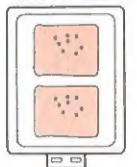
予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	強	約4分
なし	強	弱	約4分

(材料ののせかた)

※食パンのかわりにフランスパンを使ってもよいでしょう。

(フランスパンの場合)

トースト

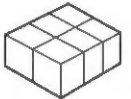
①〈上火:強、下火:強で約1分〉〈上火:弱、下火:弱で約2分〉予熱したプレートに食パンをのせ〈上火:弱、下火:強で約3分〉〈上火:弱、下火:弱で約2分〉焼きます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
上火:強 下火:強 で約1分	弱	強	約3分
上火:弱 下火:弱 で約2分	弱	弱	約2分

(材料ののせかた)

※予熱·火力·時間は470Vシリーズ(グリルの火力調節が〈強ー弱〉になっている機種)が黒字、400Vシリーズ(グリルの火力調節が〈強ー弱ー切〉になっている機種)が青字にて表記しております。

土佐豆腐

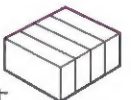
材料		
	豆腐	1丁
	薄力粉	適宜
	卵	1個
	糸がきかつお	適宜
	サラダ油	大さじ1
Ⓐ	だし汁	200cc
Ⓐ	うすくちしょうゆ	30cc
Ⓐ	みりん	大さじ2
Ⓐ	塩	少々
Ⓐ	酒	大さじ1

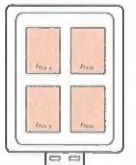
1. 豆腐の水気をきって、6個に切っておきます。
2. 1に薄力粉、卵、糸がきかつおをつけます。
3. プレートに油を薄くぬり薄力粉を軽くふってから2をのせ、サラダ油大さじ1をかけて〈上火:強、下火:強で約5分〉〈上火:弱、下火:弱で約5分〉焼きます。
4. Ⓐを一煮立ちさせてかけ汁をつくります。
5. お好みに応じて、青じそのせん切り、おろし生姜、かいわれ菜をそえます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	強	約5分
なし	弱	弱	約5分

(材料ののせかた)

豆腐ステーキ

材料		
	豆腐	1丁
	塩、こしょう	少々
	サラダ油	大さじ1/2
きのこソース	きのこ類(しめじ、えのきだけ、生しいたけ)	適宜
きのこソース	赤唐辛子	1本
きのこソース	にんにく	1/2かけ
きのこソース	水	100cc
きのこソース	サラダ油	大さじ$1\frac{1}{2}$
きのこソース	しょうゆ	小さじ2
きのこソース	オイスターソース	小さじ1
きのこソース	片栗粉	適宜
きのこソース	水	適宜
きのこソース	砂糖、塩、こしょう	少々

1. 豆腐の水気をきって、4個に切っておきます。
2. きのこ類を適当な長さに切り、にんにくは薄切りにします。赤唐辛子は水につけておきます。
3. 器にスープの素を入れ、水、しょうゆ、オイスターソース、酒、砂糖を加えて混ぜ合わせます。片栗粉は水で溶きます。
4. フライパンにサラダ油を入れにんにく、赤唐辛子、きのこ類を炒めます。そこへ3のたれを加え、ひと煮立ちさせ水溶き片栗粉を加えてとろみをつけます。
5. 豆腐に塩、こしょうをふってから片栗粉をまぶします。
6. プレートに油を薄くぬり薄力粉を軽くふってから5をのせ、サラダ油大さじ1/2をかけて〈上火:強、下火:強で約6分〉〈上火:強、下火:弱で約6分〉焼きます。
7. 出来上がったら4をかけます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	強	約6分
なし	強	弱	約6分

(材料ののせかた)

ココット

材料	
ほうれん草	1把
ベーコン	3枚
卵	4個
塩、こしょう	少々

1. フライパンでほうれん草とベーコンを炒め、塩、こしょうで味付しておきます。
2. アルミケースに1を入れ、とき卵を流し込みます。
3. 2をプレートにのせ〈上火:強、下火:強で約5分〉〈上火:強、下火:強で約5分〉焼きます。

予熱	火力		時間
	上火	下火	
なし	強	強	約5分
なし	強	強	約5分

(材料ののせかた)

※予熱・火力・時間は470Vシリーズ(グリルの火力調節が〈強ー弱〉になっている機種)が黒字、400Vシリーズ(グリルの火力調節が〈強ー弱ー切〉になっている機種)が青字にて表記しております。